



OFERTA
SPOTKAŃ
ŚWIĄTECZNYCH



2022

PAKIET 1
TRADYCYJNE PRZYJEMNOŚCI

przystawka serwowana
tartaletka z grzybami leśnymi
z sosem rozmarynowym i rukolą

zupa serwowana
krem z pieczonych buraków i jabłek
z musem z koziego sera i kiełkami

danie główne serwowane
pieczony filet z pstrąga na sosie polskim,
puree ziemniaczane,
brokuły oprószone płatkami migdałowymi,
chips z pasternaka

deser serwowany
kremowy sernik z sosem żurawinowym

napoje ciepłe
kawa, herbata

napoje zimne (0,5l/os)
kompot z suszonych owoców, woda

cena 135zł/os

Czas trwania przyjęcia: do 3 godzin, nie później niż godzina zamknięcia restauracji

PAKIET 2
WIGILIJNE DZWONKI

zupa serwowana
grzybowa z leśnych grzybów z łazankami

danie główne serwowane
schab pieczony w sosie śliwkowym
na czerwonym winie, kluski ziemniaczane,
buraczki karmelizowane z rozmarynem

przystawki w stole

- śledzie z cebulą
- babeczki z kawiosem z bakłażana
- pasztet z sosem cumberland
- tradycyjna sałatka jarzynowa
- świąteczna szynka z chrzanem i żurawiną
- sałatka szpinakowa z boczkiem, pomidorkami cherry,
dynią i jabłkiem
- pieczywo

deser
bufet ciast świątecznych

napoje ciepłe:
kawa, herbata

napoje zimne (1l/os)
kompot z suszonych owoców, woda, soki

cena 180zł/os

Czas trwania przyjęcia: do 5 godzin, nie później niż godzina zamknięcia restauracji

PAKIET 3
WYKWINTNE ŚWIĘTA

zupa serwowana
krem z pieczonych buraków i jabłek
z musem z koziego sera i kielkami

danie główne serwowane
polędwiczka wieprzowa w sosie z leśnych grzybów,
ziemniaki gratin, duszona czerwona kapusta, chips z jarmużu

przystawki w stole

- ryba z warzywami w sosie pomidorowym
 - babeczki z kawiozem z bakłażaną
- świąteczna szynka z chrzanem i żurawiną
- sałatka z rwaną mozzarellą, pomidorami i grzankami
- jajka faszerowane musem pieczarkowym
 - sałatka śledziowa z burakiem i jajkiem
 - schab po warszawsku
 - pieczywo

przekąska serwowana
złociste pierogi z kapustą i grzybami (3szt./os.)

deser
bufet ciast świątecznych

napoje ciepłe:
kawa, herbata

napoje zimne 1l/os:
kompot z suszonych owoców, soki, woda, cola, sprite

cena 225 zł/os

Brak limitu czasowego, jednak nie później niż godzina zamknięcia restauracji

Alkohole

Wino musujące w stylu prosecco

9zł/kieliszek

65zł/karafka

Koktajl musujący bezalkoholowy

8zł/kieliszek

Wódka

ŻUBRÓWKA CZARNA 0,5l – 65zł

WYBOROWA 0,5l – 60zł

Wino

domowe białe, wytrawne 0,75l – 65zł

domowe czerwone, wytrawne 0,75l – 65zł

Whiskey

JAMESON 170,-

BALLANTINE'S 150,-

JACK DANIEL'S 190,-

Istnieje możliwość przyniesienia własnego alkoholu.

Opłata serwisowa wynosi 20zł/osobę

Rezerwacja terminów pod numerem

telefonu: 575 222 764

e-mail: kontakt@restauracjawinogrono.pl

info@restauracjawinogrono.pl